

# Domaine du Pélican Arbois "3 cépages" rouge 2018

Prix du produit :

222,00 €



caractéristiques du produit :

Région: JURA  
Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)  
Millésime: 2018  
Appellation: Arbois  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: 3 cépages  
RVF: 90/100  
Bettane + Desseauve: 15/20  
Wine Advocate (Parker): 90/100  
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

**90/100 RVF.** Nouveau domaine d'Arbois, minutieusement bâti par Guillaume d'Angerville, avec la même rigueur que dans son illustre domaine bourguignon "**Marquis d'Angerville**" situé à Volnay. Un véritable Arbois, à la finesse exceptionnelle, à découvrir impérativement.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU PELICAN  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Depuis le millésime 2015, le domaine intègre les fameuses vieilles vignes de Jacques Puffeney, qui a pris sa retraite et cédé l'honneur de s'en occuper à Guillaume d'Angerville. Un saut qualitatif certain.

Commentaires sur ce

**Domaine du Pélican "3 cépages" rouge 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 90/100.

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 15/20. *Une cuvée d'assemblage pure et florale, ou le trouseau apporte ses notes poivrées élégantes sur la trame acidulée du pinot. Goûté sur fût début 2019. Fourchette d'apogée : 2020-2023.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutiérrez - juin 2019) : 90-91/100. *The 2018 Arbois Trois Cépages is a red blend of the three varieties from Jura, with 60% Pinot Noir, 35% Trousseau and 5% Poulsard. Despite the low alcohol (12.5%), it has a ripe nose, with notes of cherries and orange peel, and a light palate. Drink date 2020-2024.*

**Le commentaire de Guillaume d'Angerville :** Il qualifie ce vin de "funky" ! Très moderne, on est loin des Arbois souvent rustiques, sans grande distinction. Ici on a affaire à un beau vin de soif, extrêmement charmeur et pourtant bien dans son terroir et dans ses cépages, avec un pinot quand même assez dominant... on ne se refait pas quand on vient de Volnay !

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**L'assemblage** : cette cuvée rouge est un vin d'assemblage (Pinot noir pour environ 60%, Trousseau pour environ 35%, Poulsard pour le solde), gourmand et tout en délicatesse.

**La vinification** : L'élevage pendant 10 mois sous bois se répartit entre des fûts de 228L (entre un et six ans) et une partie en foudre. Le tout est assemblé en cuve inox avant mise.